



(12) **EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG**

(43) Veröffentlichungstag:
19.07.2017 Patentblatt 2017/29

(51) Int Cl.:
A47G 19/12 (2006.01)

(21) Anmeldenummer: **16450008.4**

(22) Anmeldetag: **31.03.2016**

(84) Benannte Vertragsstaaten:
AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL PT RO RS SE SI SK SM TR
Benannte Erstreckungsstaaten:
BA ME
Benannte Validierungsstaaten:
MA MD

(71) Anmelder: **Riedel, Maximilian**
6330 Kufstein (AT)

(72) Erfinder: **Riedel, Maximilian**
6330 Kufstein (AT)

(74) Vertreter: **Rippel, Andreas**
Patentanwalt Dipl.-Ing.,
Maxingstrasse 34
1130 Wien (AT)

(30) Priorität: **18.01.2016 AT 82016 U**

(54) **DEKANTER FÜR WEINE MIT ZWEI AUFNAHMERÄUMEN FÜR DEN WEIN UND EINE AN DEN ERSTEN AUFNAHMERaum ANGESCHLOSSENE EINFÜLL- UND AUSGIESSÖFFNUNG**

(57) Der erfindungsgemäße Dekanter für Weine mit zwei Aufnahmeräumen (2, 3) weist eine Einfüll- und Ausgießöffnung (4) auf. Die Einfüll- und Ausgießöffnung (4) ist an den ersten Aufnahmeraum (2) angeschlossen.

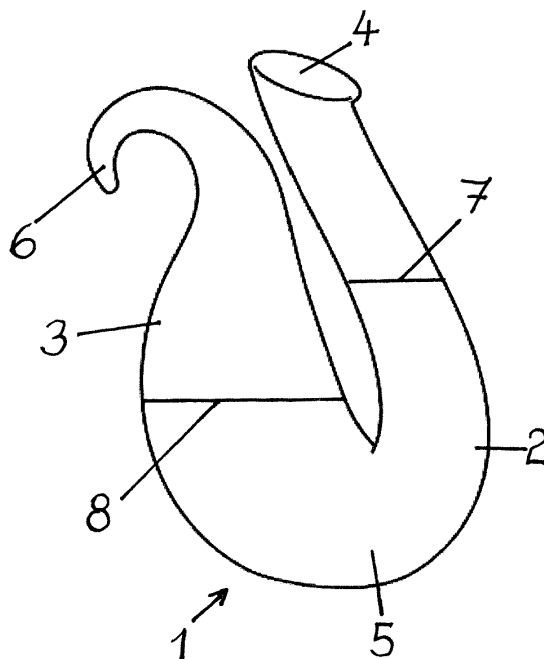
Die Aufnahmeräume (2, 3) sind miteinander verbunden, sodaß Wein vom ersten Aufnahmeraum in den zweiten Aufnahmeraum und umgekehrt fließen kann. Der Aufnahmeraum (3) weist mit Ausnahme der Verbindung (5) der Aufnahmeräume keine weitere Öffnung auf.

Der Wein wird über die Einfüll- und Ausgießöffnung

(4) in den Dekanter (1) gebracht. Die Luft im Aufnahmeraum (3) kann beim Eingießen des Weines nicht entweichen, sodaß es in den Aufnahmeräumen (2, 3) zu unterschiedlichen Flüssigkeitsständen (7, 8) kommt.

Beim Hin- und Herbewegen (Kippen) des Dekanters (1) kann die im Aufnahmeraum (3) befindliche Luft über die Einfüll- und Ausgießöffnung (4) entweichen. Bevor die Luft aus dem Dekanter entweicht, kommt es zu einem Kontakt Wein und Luft und wird dadurch der Wein (verstärkt) dekantiert.

FIG. 2



Beschreibung

[0001] Die Erfindung bezieht sich auf einen Dekanter für Weine mit zwei Aufnahmeräumen für den Wein und eine an den ersten Aufnahmeraum angeschlossene Einfüll- und Ausgießöffnung.

[0002] Dekanter bestehen in den meisten Fällen aus dem Material Glas, seltener aus dem Material Keramik oder anderen Materialien und haben bei älteren Weinen insbesondere den Zweck, diese von etwaigen Ablagerungen zu befreien. Bei jüngeren Weinen soll durch das Dekantieren insbesondere die Sauerstoffanreicherung im Wein gefördert werden, wodurch die vielschichtigen Strukturen des Weines geöffnet und Aromen und Geschmäcker freigesetzt werden.

[0003] Übliche Dekanter weisen zumeist einen bauchigen Aufnahmeraum für den Wein auf, an den sich ein Ausgießer anschließt. Nach dem Eingießen des Weines in den Dekanter sollte dieser abgestellt bleiben damit der Wein einige Zeit ruhen kann. Durch die bauchige Ausformung des Aufnahmeraumes wird die Oberfläche des Weines vergrößert und kann dieser durch den Kontakt mit der Luft "atmen". Nach einiger Zeit nimmt der Benutzer den Dekanter und gießt über den Ausgießer den Wein in das bereitgestellte Weinglas.

[0004] Wie dargelegt haben Dekanter die Aufgabe die Sauerstoffanreicherung im Wein zu fördern. Der Wein wird dadurch "belüftet" und kommt es dadurch zur Steigerung des Trinkgenusses.

[0005] Die Erfindung hat es sich nun zum Ziel gesetzt, einen Dekanter zu schaffen, mit dem die üblichen Dekantiermöglichkeiten erhalten bleiben, wobei es aber zusätzlich zu einem verstärkten Belüftungseffekt kommt. So soll es möglich sein, durch einfache Manipulationen am Dekanter Luft und damit Sauerstoff durch den Wein zu bringen, damit es zu einer verstärkten Kontaktaufnahme Wein - Sauerstoff kommen kann.

[0006] Erreicht wird dieses der Erfindung zugrundeliegende Ziel dadurch, daß die Aufnahmeräume des Dekanters der eingangs genannten Art miteinander verbunden sind und der Wein vom ersten Aufnahmeraum in den zweiten Aufnahmeraum und umgekehrt fließen kann, wobei der zweite Aufnahmeraum mit Ausnahme der Verbindung der Aufnahmeräume keine Öffnung aufweist.

[0007] Bei einem bevorzugten Ausführungsbeispiel des erfindungsgemäßen Dekanters weist der zweite Aufnahmeraum eine Haltevorrichtung zum Aufhängen des erfindungsgemäßen Dekanters an ebenen Flächen, wie beispielsweise Tischen, auf.

[0008] Nachstehend ist die Erfindung anhand eines in den Zeichnungen dargestellten Ausführungsbeispiels, auf das die Erfindung jedoch keineswegs beschränkt ist, näher beschrieben.

[0009] Dabei zeigen die

Fig. 1 in schaubildlicher Ansicht einen erfindungsgemäß ausgebildeten Dekanter ohne Flüssigkeit, die

Fig. 2 in schaubildlicher Ansicht einen erfindungsgemäß ausgebildeten Dekanter mit eingefüllter Flüssigkeit (Wein) und die

Fig. 3 in schaubildlicher Ansicht einen (nach vorne) gekippten Dekanter, wobei es durch die Manipulationen am Dekanter zu einem verstärkten Belüftungseffekt kommt.

[0010] Gemäß der Fig. 1 besitzt der Dekanter 1 nach der Erfindung einen Aufnahmeraum 2 für den Wein sowie einen Aufnahmeraum 3, ebenfalls für Wein. Der Aufnahmeraum 2 weist eine Einfüll- und Ausgießöffnung 4 auf. Durch die Einfüll- und Ausgießöffnung 4 besteht eine Verbindung des Aufnahmeraumes 2 mit der Umgebungsluft.

[0011] Die Aufnahmeräume 2 und 3 weisen in ihrem jeweils unteren Bereich eine Verbindung 5 auf.

[0012] Der Aufnahmeraum 3 ist mit Ausnahme der Verbindung 5 der Aufnahmeräume geschlossen. Flüssigkeit (Wein) und Luft können daher nur durch diese Verbindung 5 ein- bzw. austreten.

[0013] Der Aufnahmeraum 3 weist eine Haltevorrichtung 6 zum Aufhängen des Dekanters 1 an ebenen Flächen, wie beispielsweise Tischen auf. Der Dekanter 1 ist dabei so ausbalanciert, daß der gesamte Dekanter 1 an der genannten Haltevorrichtung 6 beispielsweise an einem Tisch aufgehängt werden kann.

[0014] Gemäß der Fig. 2 wird Wein zum Dekantieren durch die Einfüll- und Ausgießöffnung 4 eingefüllt. Gemäß dem Prinzip der kommunizierenden Gefäße verteilt sich anfänglich der Wein gleichmäßig in den Aufnahmeräumen 2 und 3. Aus dem Aufnahmeraum 2 kann dabei die im Dekanter 1 befindliche Luft durch die Einfüll- und Ausgießöffnung 4 entweichen. Der Aufnahmeraum 3 ist geschlossen (mit Ausnahme der unten gelegenen Verbindung der Aufnahmeräume) und kann daher die aufsteigende Luft nicht entweichen. Durch den Druck des einlaufenden Weines kommt es zu einer Verdichtung der im Aufnahmeraum 3 befindlichen Luft. Wenn der Druck des einlaufenden Weines nicht mehr groß genug ist, um die sich im Aufnahmeraum 3 befindliche Luft zusammenzudrücken, steigt beim weiteren Einfüllen von Wein der Flüssigkeitsstand 7 im Aufnahmeraum 2 auf einen höheren Stand als der Flüssigkeitsstand 8 im Aufnahmeraum 3.

[0015] Gemäß der Fig. 3 wird der erfindungsgemäße Dekanter in der Pfeilrichtung p' respektive p'' geschwenkt. Durch dieses Schwenken des Dekanters 1 (Kippen des Dekanters 1) entweicht die komprimierte Luft oberhalb der Flüssigkeit im Aufnahmeraum 3 durch die Verbindung 5 der Aufnahmeräume. Diese relativ abrupt entweichende Luft durchströmt dabei den zu dekantierenden Wein und wird dadurch die Sauerstoffanreicherung im Wein gefördert. Dieses Durchstreichen des Weines mit Luft führt zu einer viel rascheren Freisetzung der Aromen und Geschmäcker des Weines, als wenn der Wein lediglich einen Luftkontakt an einer vergrößerten

ten Fläche besitzt.

[0016] Durch das Schwenken des Dekanters 1 entlang der Pfeilrichtung p' und p" wechselt die Höhe des Flüssigkeitsstände 7 und 8. Beim Einfüllen ist der Flüssigkeitsstand 7 zuerst gleich und dann höher als der Flüssigkeitsstand 8, beim Schwenken entlang der Pfeilrichtung p' und p" wird zeitweise der Flüssigkeitsstand 8 höher als der Flüssigkeitsstand 7. 5

[0017] Beim Schwenken entlang der Pfeilrichtung p' und p" kann wie bereits oben ausgeführt die Luft im Aufnahmeraum 3 entweichen und den Wein belüften. Beim Zurückschwenken wird erneut Luft in den Aufnahmeraum 3 gebracht, die dann neuerlich abrupt beim entgegen gesetzten Kippen des Dekanters 1 entströmt und den Wein dadurch belüftet. 10 15

[0018] Durch den erfindungsgemäßen Dekanter 1 kommt es daher zu einer verstärkten Belüftung des Weines und zwar dadurch, daß die im Aufnahmeraum 3 befindliche Luft durch das Kippen des Dekanters in Pfeilrichtung p' und p" durch den Wein entweicht. 20

[0019] Durch diesen verstärkten Belüftungseffekt muß der Wein nicht längere Zeit im Dekanter 1 belassen werden, sondern ist nach viel kürzerer Zeit trinkfertig. Die Freisetzung der verschiedenen Aromen und Geschmäcker des Weines, die Öffnung des Weines geschieht sohin in deutlich kürzerer Zeit. 25

[0020] Im Rahmen der Erfindung sind noch zahlreiche Abänderungen möglich. So könnten beispielsweise noch weitere geschlossene Aufnahmeräume vorgesehen sein, die jeweils miteinander verbunden sind. 30

Patentansprüche

1. Dekanter (1) für Weine mit zwei Aufnahmeräumen (2, 3) für den Wein und eine an den ersten Aufnahmeraum (2) angeschlossene Einfüll- und Ausgießöffnung (4), **dadurch gekennzeichnet, daß** die Aufnahmeräume (2, 3) miteinander verbunden (5) sind und der Wein vom ersten Aufnahmeraum (2) in den zweiten Aufnahmeraum (3) und umgekehrt fließen kann, wobei der zweite Aufnahmeraum (3) mit Ausnahme der Verbindung (5) der Aufnahmeräume (2, 3) keine Öffnung aufweist. 35 40 45
2. Dekanter (1) nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, daß** der zweite Aufnahmeraum (3) eine Haltevorrichtung (6) zum Aufhängen des Dekanters (1) an ebenen Flächen, wie beispielsweise Tischen aufweist. 50

55

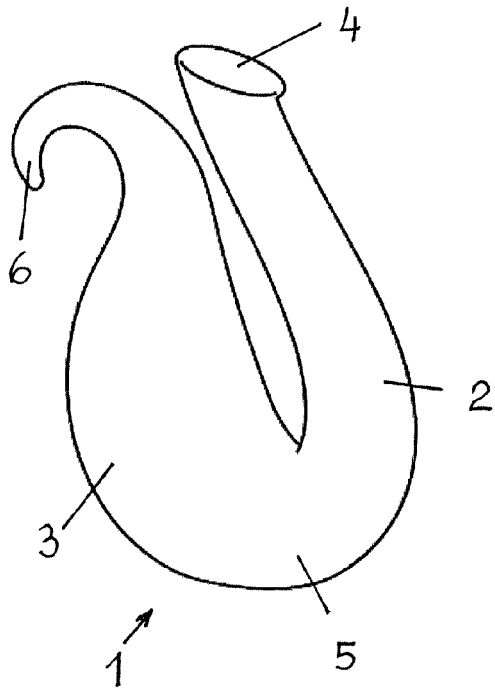


FIG. 1

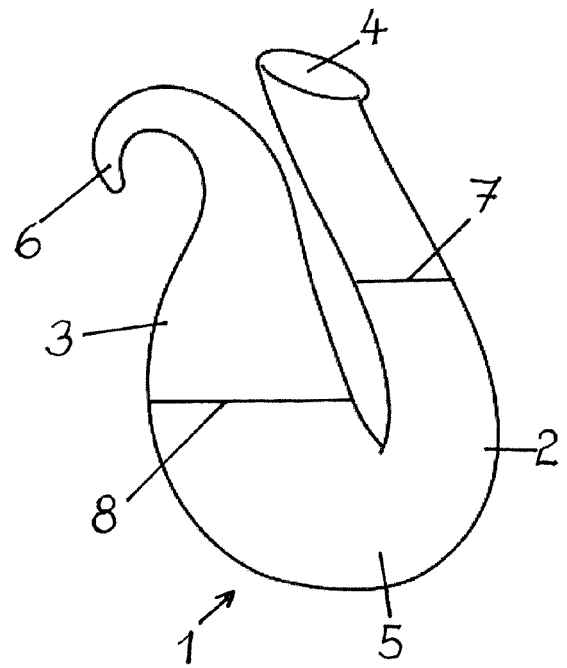


FIG. 2

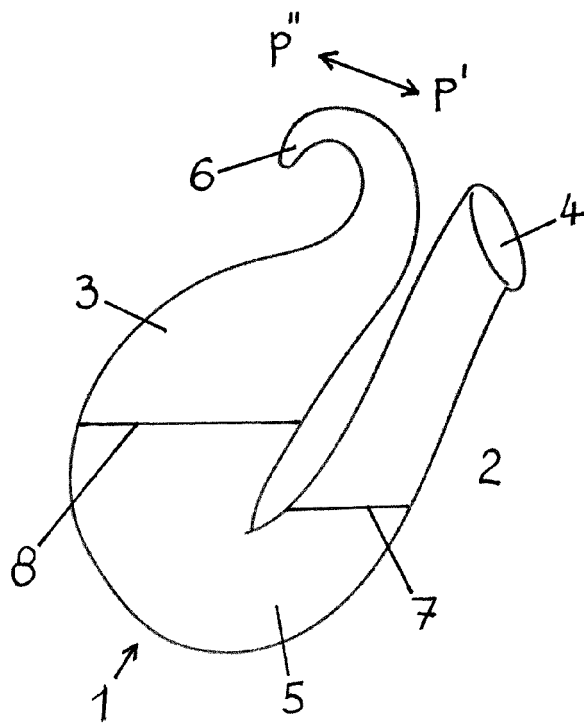


FIG. 3



EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

 Nummer der Anmeldung
EP 16 45 0008

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (IPC)
X	AT 506 112 B1 (RIEDEL TIROLER GLASHUETTE GMBH [AT]) 15. September 2009 (2009-09-15) * Seite 4, Zeile 22 - Seite 7, Zeile 9; Abbildungen *	1,2	INV. A47G19/12
X	----- "RIEDEL, THE WINE GLASS COMPANY, NEW ITEMS & PROMOTIONS SPRING 2013", 22. Januar 2013 (2013-01-22), XP055208315, Gefunden im Internet: URL: http://media.brintex.com/occurrence/81/Brochure/2182/brochure.pdf [gefunden am 2015-08-18] * Seite 13 - Seite 13 *	1,2	
X	----- US 391 967 A (HENNIG) 30. Oktober 1888 (1888-10-30) * Seite 1, Zeile 28 - Zeile 88; Abbildungen *	1,2	
X	----- CN 104 545 214 A (TANG YANBIN) 29. April 2015 (2015-04-29) * das ganze Dokument *	1	RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (IPC) A47G
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort Den Haag		Abschlußdatum der Recherche 6. Juni 2017	Prüfer Vistisen, Lars
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : mündliche Offenbarung P : Zwischenliteratur		T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	

EPO FORM 1503 03.92 (P04C03)

**ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT
 ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.**

EP 16 45 0008

5 In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben.
 Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am
 Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

06-06-2017

10	Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument	Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
	AT 506112	B1	15-09-2009	KEINE

15	US 391967	A	30-10-1888	KEINE

	CN 104545214	A	29-04-2015	KEINE

20				
25				
30				
35				
40				
45				
50				
55				

EPO FORM P0461

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82